



MIT STEP-BY-STEP
VIDEOANLEITUNG

Eva Maria Lipp

Alpenländische Backtradition neu entdeckt

Taufgebäcke, Rosenkrapfen, Allerheiligenstriezel:
Rezepte, Anleitungen und kulturelle Einblicke



avBUCH

Widmung Ein Dankeschön

Auf einem Bergbauernhof mit großer Familie und sehr viel gelebtem Brauchtum im Lebens- und Jahreslauf aufgewachsen, lässt mich noch heute spüren, wie wertvoll verschiedene Rituale waren. Diese waren tief gehend, beruhigend und waren Zeichen der guten familiären Struktur. Ebenso habe ich unsere Dorfgemeinschaft erlebt oder die schöne Jugendzeit mit der Landjugend.

Im Laufe der letzten Jahrzehnte hat sich dahingehend viel geändert bzw. Wissen und Können wurden nur noch wenig weitergegeben. Es gibt in der Volkskultur viele wertvolle Unterlagen zu den Festtagsgebäcken, aber bisher keine Zusammenfassung als praktikables Handbuch mit volkskundlichem Hintergrund, mit Rezepturen und Anleitungen zur Herstellung dieser oft kunstvollen Gebäcke.

Dieses Buch möchte ich aus tiefster Überzeugung meiner verstorbenen Mutter Christine Fritz widmen, die mich dahingehend auf diesen Weg geführt hat. Durch sie wurde mein Interesse an Brauchtümern geweckt und ich konnte durch diesen Grundstein meinen Weg weitergehen und mein Wissen weitergeben.

Eva-Maria
Lupp

Ein besonderer Dank gilt der Volkskultur Steiermark GmbH, die mich seit meiner Idee für dieses Buchprojekt mit ihrem Wissen und Netzwerk tatkräftigt unterstützt hat – namentlich darf ich an dieser Stelle den Geschäftsführer Simon Koiner-Graupp und die Volkskundlerin Eva Heizmann nennen.

Herzlich bedanken möchte ich mich auch bei den Mitarbeiterinnen des Universalmuseums Joanneum, die mich bei der Literaturrecherche umfassend beraten haben: Katharina Krenn (Schloss Trautenfels), Michaela Steinböck-Köhler (Österreichisches Freilichtmuseum Stübing) und Maria Zengerer (Jagd- und Landwirtschaftsmuseum Schloss Stainz).

Damit die Herstellung des fachgerechten Prügelkrapfens möglich war, durfte ich mit Maria Fuchsbichler, ehemalige Mitarbeiterin im Freilichtmuseum Stübing, dieses ganz besondere Gebäck in der „Rauchkuchl“ gemeinsam backen.

Ständiger Begleiter dieses Projekts war der Fotograf Alexander Stiegler, Photo LexPix, der mit vielen Ideen und großem Einfühlungsvermögen die Gebäcke in der richtigen Stimmung beleuchtet, belichtet und fotografiert hat. Herzlichen Dank für die sehr gute Zusammenarbeit!

Inhalt

Altes Kulturgut Gebädbrote und Formgebäcke 6	Fronleichnam 58	Geburt und Taufe 102
	Fronleichnamsteller aus Germteig..... 60	Mürbbrot..... 104
Neujahr 6	Sommersonnenwende und Heumahd 62	Kindbettbrot – Kranzkuchen..... 105
Neujahrsfische..... 8	Sonnwendkrapfen..... 64	Wickelkind..... 106
Glücksschweinchen..... 10	Neunhäutkrapfen bzw. -nudeln..... 66	Geflochtene Kranzerl und Herzen für die Tauffafel..... 108
Neujahrsbrezel..... 12		
Dreikönig 14	Almabtrieb und Erntedank 68	Hochzeit 110
Flantscherla mit Oarkraus..... 16	Fedtlkrapfen..... 70	Prügelkrapfen..... 112
Mariä Lichtmess 18	Almraungerl..... 71	Rosenkrapfen..... 114
Einfache Lichtmesskrapfen..... 20	Almsailing..... 72	Drautaler Hochzeitskrapfen..... 116
	Rumplnudeln..... 72	Rosentaler Hochzeitsreindling..... 118
Fasching 22	Ährenzopf..... 74	Hochzeitsnigelen..... 120
Foastmittwochkrapfen im Söltkatal..... 24		Hochzeitsstrudel..... 122
Veitscher Fleischkrapfen in der Faschingszeit..... 25	Kirtage – Kirtage – Kirchweihfeste 76	Burgenländisches Hochzeitskranzerl..... 124
Massinger Fleischkrapfen..... 26	Kirchweihkrapfen..... 78	Riesenbeugel..... 126
Faschingskrapfen..... 28	Kirtagskrapfen..... 79	
Fastenzeit 30		Persönliche Festtage und Jubiläen 128
Fastenbrezel..... 32	Allerheiligen- und Allerseelengebäcke 80	Wirbelrad..... 130
Fastenbrezel aus Roggenmehl..... 32	Striezel..... 82	Brezenkranz..... 131
	Allerseelengeige..... 84	Sternzopf..... 132
Ostern 34	Himmelsleiter..... 85	Herzzopf..... 134
Karfreitagsstrudel..... 36	Martini 86	Lyra..... 136
Osterfleck..... 38	Martinsbrezen..... 87	
Osterbrot..... 39		Gebäcke im Bestattungsbrauchtum 138
Osterpinze..... 40	Advent und Weihnachten 88	Totensemmel mit Anis..... 140
Godnkipferl..... 41	Germteigkrampusse..... 90	Bestattungsbrot..... 141
Osterkranz..... 42	Kletzenbrot mit Brotteig..... 92	Zweifarbiger Gugelhupf..... 142
Godnstriezel – ein Briochestriezel..... 44	Tiroler Fochazbrot..... 92	
Osterhenne/Godlpackhenne..... 46	Fruchtzelten..... 94	
Schöderer Vögel..... 48	Störbrot..... 96	
	Hausvater..... 98	
Pfingstliches Symbolgebäck 50	Blattlstock..... 100	
Heiligengeist-Krapfen..... 52		Glossar 144
Poganze..... 54		Literaturverzeichnis 144
Pfingststrudel mit Liebstöckel..... 56		

Altes Kulturgut

Gebildbrote und Formgebäcke

Gebildbrote sind Gebäcke, die durch ihre Formgebung für sich sprechen. Sie sind bei vielen Völkern der Erde verbreitet und geprägt von unterschiedlichen Motiven und Darstellungen für verschiedenste Anlässe im persönlichen, familiären und religiös-kultischen Bereich. Es handelt sich dabei um handgeformte Gebäcke von vielerlei Gestalt. Ebenso zählen die Flechtgebäcke zu den Gebildbroten.

Ein einfaches Gebild- bzw. Flechtbrot ist das weithin bekannte Brezel, das auf eine über tausendjährige Geschichte zurückblicken kann. Jedes Gebildbrot hat eine eigene Symbolik, die dem Anlass des Festtages bzw. des Schenkens entspricht.

Geflochtene Gebäcke waren vielfach Gaben der Patinnen und Paten an ihre Patenkinder und sollten diesen Glück, Segen und Kraft geben. Man sagt Flechtgebäcken nach, dass sie schädliche und dämonische Einflüsse der Außenwelt abwehren. Anlass für derartige überlieferte Deutungen gab die verschlungene, verknüpfte Form des Gebäcks, mit der böse Geister eingefangen werden könnten. Der Ursprung der Flecht- bzw. Zopfgebäcke wird im Haarzopf der Frau vermutet – dieser wurde zu früheren Zeiten in großer Not geopfert. Das gebackene Zopfgebäck stellte später einen Ersatz für diese Opfergabe dar.

Ein geflochtenes Geschenk beinhaltet zudem immer alle guten Glücks- und Segenswünsche, die die Bäcker*innen in das Gebäck mit eingeflochten haben.

Neujahr

Der Neujahrstag ist als ein ganz besonderer kulinarischer Höhepunkt des Jahres überliefert. So wurde an diesem Tag beispielsweise in der Weststeiermark folgende Speisenfolge zu Tisch gebracht: Reissuppe, gekochtes Surfleisch mit Apfeln, Semeltommerl, Schweinsbraten mit sauren Erdäpfeln, Rahmstrudel, gebackenes Schnitzel mit gedünsteten Äpfeln, Krapfen mit Schnapstunke. Diese Speisenabfolge gab es auch am Christtag und – über den Tag aufgeteilt – bei Hochzeiten.

Als Glückssymbole werden zu Neujahr gern Glücksschweinchen oder geflochtene Fische – beide Tiere bewegen sich vorwärts und symbolisieren somit das kommende Jahr – mit den besten Wünschen für das neue Jahr verschenkt. Die Neujahrsbrezeln sind ebenso beliebte Neujahrsgeschenke.



Foto © Shutterstock/Oksana Schmidt